

మూర్తిగా కనిపించి, మన కందరికీ
బంధించిన సమస్త సత్విక
ములను పరిష్కరింప జూను
సమస్త భక్తులకు కన్పించే చిహ్న
మూర్తి లింగలప్తు.

వాటర్నరీస్ కాంపెండు
ప్రస్తుత రృథమగా మారుచు

కు మా ర న్
 శ్రీశైవ శాస్త్రి
 త్రాగి అనందించుడు
 కయ్యకృష్ణశాస్త్రి
 కు మా ర శాస్త్రి వర్మ,
 శ్రీ లం.

ను కు మార మైన చ ర్తానికి
యెక్కువ రక్షణ కావాలి

ప్రతి కొనుగడైన కినుపు చర్మాన్ని మృదీ
కూర బబ్బు Cuticura Soap కాపాడును.



కూ టి కూ ర న బ్బు

CUTICURA SOAP

ఆంధ్ర రహట్

చిత్తపై న
కనిముట్టు!
హుచ్చు
కన్నిక!

60 అడుగుల తోడువరకు
వావులలో నుంచి నీడ తోడును.

★

★

★

★

కొరిక వ్యవసాయానికి వానికొలించును, కుప్పకొలించును, బొగాకుకొలించును యింతకొత్త
వావులలోనుంచి యీసును సుంకముగా పీడకొడుటకు ఆంగ్లేషాధికారి హక్కును అనుమతమునైన
విధానా ఆయత్తునందలి అభిమానముగాను, నిరసాయనముగాను రెండెట్లుగా, చిత్తపై నుంచి నీడ
యొకప్పుడు మాకు మాలిం పీడు సుంకముగా తోరకవచ్చును. రహాదను కడుపునకు నేరకొల
కరముగా యిచ్చిరిగి అయిర్ మొదలగు ఇతరవర్తకుల వివిధి కావన సామర్థ్యము యావత్తుల కొరకు
కొత్త కుత్త యొంగుకొట్టకను, పొంగులకొట్టకను తయారు చేయించినవి. కాబట్టి నీడయొక్క అలవకరము
ఆంగ్లే రహాద కొలకొర తయారుచేయుటకు 1, 2, 3, 4 గానును తొక్కినను వాని
కొనుటకంటె యిట్లుంటును నాగురుకొట్టకను యిట్లుకొట్టకను వాగురుమాలిం పీడ్ల రెండు యిట్లు
కొరకవచ్చును.

వక్ర నివసకము!
అర్జునేని నవక!!
పర పై న
ధర !!!

హుచ్చు పా క్క ర క్కు.

పై మొండు మెషీనకీ మామ్యుఫాక్టరీంగు వర్కుస్సు, టెజబాద.

విజయట్టు: ఆంధ్ర ఇంజనీరింగుకంపెనీ, ఇంజనీర్సు, టెజబాద.

Edited, Printed & Published by S Sambhu Prasad at the
Andhra Patrika Press, No. 7, Thambu Chetty St., G T, Madras.

అపహరణాన్ని పట్టికొనినాటికి రమణులను
యిచ్చేరు వారికి వర్తించునా?
మంత్రి వారికి ప్రత్యేక మహ్మ
లేర్పడలేదు. కనుక చట్టంవెంటనే చట్టంప
కొరిగి, ప్రతిపాదన ప్రతినిధులను లేకనే
అంగీకరించబడెను.
తరువాత చట్టం కూడావారిగా పట్టు

డా॥ లంకా సుందరంగరూ
రాజమండ్రి, సెప్టెంబరు 6. మృతి
భిల్లిలో వ. ఆర్. లంకా భారతీయ కాంగ్రెసు
ప్రతినిధి అయిన డా॥ లంకా సుందరం
గారు మి. రా. కృష్ణ సమావేశానికి
భారత ప్రాతినిధ్య సభ్యులుగా వెళ్లవచ్చు
నని తెలుసుకున్నది. డా॥ సుందరంగరూ


పశుపాదాంశముల సంఘ కార్యవర్గము
వారిని పిలిచి, జతాల కృత్రిమము వారు
అందాశన జరుపుదున్న పద్ధతి వర్ణింప
బంధనలకు విడద్రుచునీ, వారిచ్చిన జోటీ
లను ఉపసంహరించుకొన జలనవియూ,
పశుపాదాంశము వారు వారి శిర్యాలను సాను

చూరమందిగా తయారుచేసి,
చారి. కొంచెం వేగంగానే తిర
గెయ్యగానే వేసి తిరగయ్యాలి.
వేగవంతా నెంచుచు వేసి
నెయ్యివ్వు ఒకొక్కటికైద్రాను గవర్నమెంటు, డైరెక్టర్
పురి నిజీవారితో

నిజమేననిపించే వేగం
 , శౌంచమనగాని,
 హుడిగా అడ్డ బాగా
 బి (రెండు "అడ్డం" ర్థనాకు అవ్యుత్పన్నం)
 అఫ్ యిక్ ఫర్వేష్ అండ్
 రిండుబిరది.

మొక్కజొన్న

వంటకాలు



రుచికరమయిన పిండివంటలకు

మొక్కజొన్న పిండిని ఇతర దాన్యాలతో, తిండిగింజలతో చేర్చి ఇడ్లీ, దోసెలు, బిళ్లలు, దోండాలు, ఇంకా ఇష్టమైన కదితర పిండి వంటలు చేసుకొంటే, చాలా బాగుంటుంది.

అద్దె

ఉపయోగించబడిన పదార్థాలు దక్షిణాంధ్రా లోలత	
జొన్న పిండి	8 పావు కేరు
పచ్చిమిరపకాయలు . .	3
ఉప్పు	1 చిన్న చెంచా
నూనె లేక నెయ్యి	1 పెద్ద చెంచా
నిల్లు	6 పెద్ద చెంచాలు

పాకవిధానము :-

పచ్చిమిరపకాయలు, ఉప్పుకలిపి మెరగానూరారి నైదాన్ని జొన్న పిండిలో కలపాలి. ఈ పదార్థాన్ని చిన్న కలో గట్టిపిండిగా కలపాలి. బాగా కలిపినతరువాత పపాతిమాదిగా తయారుచేసి, వేడిపెనమీద వేసిం చాలి. కొంచెం వేగంగానే తిరగిపేసి, కొంచెంనూనెగాని, నెయ్యిగాని వేసి తిరగయ్యాలి. అమాదిరిగా అద్దె బాగా వేసినచో పెనమీద వేసిం చాలి (రెండు “అద్దెలు” తయ్యింపు. ఒక్కొక్క అద్దె అర్ధజాప్ అయ్యునపుడు)

ద్రాసు గవర్నమెంటు, డైరెక్టర్ ఆఫ్ యాగ్ రిజర్వ్ అండ్ పబ్లిసిటీచారిత్ర | పత్రికాపరిశోధన.